LIBRERIA LOESCHER & Cº
(W. REGENBERG)
ROMA – DUE MACELLI, 88

4136 (3)

L. XLI
16

From end of MATTIOLI (P.A.)
Discorsi nelli sei libri di Pedacio
Dioscoride

Venice : V. Valgrisius . 1573

ca 1570.

Venetia, Tinr. Valgrisi.

42956

DEL MODO DI DISTILLARE LE ACQVE DA TVTTE LE PIANTE,

Et come vi si posſino conſeruare i loro veri odori & ſapori.

DEL MODO DI DISTILLARE LE ACQVE DA TVTTE LE PIANTE,

Et come vi si posſino conſeruare i loro veri odori & ſapori.

NOn ritrouo che medico veruno delli antichi habbi mai ſcritto del modo di lambiccare le acque dalle piante, ò da altre coſe vegetabili. Imperoche vſauano in vece delle acque diſtillate per curare i loro infermi, ò infuſioni, ò dicottioni, come quelli, che delle acque diſtillate non haueuano notitia alcuna. Però adonque biſogna dire, che la inuentione del diſtillare le acque, è coſa di non lungo tempo. Et vogliono la piu parte che il modo ſia ſtato ritrouato dalli Alchimiſti, ſe ben ſono alcuni che dicono eſſer ſtato ritrouato accidentalmente da vn Medico, il quale eſſendo diligentiſſimo inueſtigatore delle coſe naturali, & hauendo vn giorno cotto delle bietole per mangiarſele, le poſe calde, anzi boglienti dalla pignatta in vn piatto di ſtagno, & accio ſi manteneſſero ben calde le coperſe con vn'altro piatto ſimile, & venendo poſcia il tempo di mangiarſele, & ritrouando il piatto di ſopra tutto di dentro coſi abbombato d'acqua che gocciolaua per tutto all'intorno, & che le gocciole haueuano l'iſteſſo ſapore delle bietole, hauendo coſi imparato l'arte dalla natura, s'imaginò di fabricare vno inſtrumento di piombo ſimile à vna campana con il ſuo lambicco ritorto per coperchio d'una padella di rame piena di herba freſca, & collocata ſopra vn fornello doue ſi poteſſe accendere il fuoco, per mezo del quale ſi haueſſe à conuertire il lor vapore in limpidiſſima acqua. Nel che non ſi ingannò punto, riuſcendoli molto bene il diſegno. Imperoche eleſſe con fondamento ragioneuole di far le campane di piombo, imaginandoſi, che queſto metallo per la ſua frigidità fuſſe piu atto di tutti gl'altri à fare ingroſſare il vapore delle piante ſcaldate dal fuoco, & farlo conuertire in acqua. Onde non ſenza gran giuditio, & ragione fece egli queſto inſtrumento, auuenga che non ſi ritruoui lambicco veruno, di qual ſi vogli metallo, ò materia, che renda piu acqua di quelli, che ſi fanno di piombo. Il che eſſendo poi contemplato da altri che ſucceſſero all'inuentore della coſa (come che facil coſa ſia d'aggiongere alle coſe già ritrouate) s'imaginorno di fare vna fornace, che conteneſſe piu & piu di queſte campane, accioche con vn fuoco ſolo, & con molto minore ſpeſa, & trauaglio ſi poteſſe fare gran quantità d'acqua ogni giorno. Per la qual coſa ſi fabricorno vna fornace fatta nel modo che ſi vede nella prima figura quì poſta da noi. Ma auuenga che non manchino del continuo nuoui ingegni, che cercano con l'acutezza dell'intelletto loro di migliorare le coſe per auanti ritrouate da altri, & maſſimamente da coloro che ſi chiamano maeſtri dell'arte dell'alchimia; dico che vedendo coſtoro che le acque diſtillate per campane di piombo non riportano ſeco ne odore ne ſapore veruno dell'herbe, o delle piante da cui ſi diſtillano, ma che piu preſto hanno odore di fumo, & di bruſciaticcio, & che quelle che ſi diſtillano da herbe amare, oueramente acute non hanno al guſto ne amaritudine, ne acutezza alcuna, ma che piu preſto hanno del dolce, ſi propoſero di vſare per diſtillare le loro acque vn'altra ſorte di lambiccare; & coſi ſi fabricorno quello inſtrumento, che in Germania chiamano veſcica. il quale è l'iſteſſo, che s'uſa per fare l'acqua vite, che ſi fa dal vino, ò della ſua feccia, come ſi vede diſegnato in queſto trattato nella ſeconda figura: mettendo in queſto à bollire nell'acqua commune le herbe, & diſtillandone quel tanto che ſe ne conduce fuore per il cappello, che ricuopre il vaſo, come ben ſi puo chiarire ciaſcuno per la imagine datane da noi. Ma perche ſempre coloro, che ſono de gli vltimi, hanno maggior campo di venire alla perfettione delle coſe, hauendoſi finalmente conſiderato, che le acque, che ſi lambiccano per la veſcica non ſono acque pure delle piante, che vi ſi mettono, ma meſcolate con gran parte dell'acqua con cui vi ſi pongono à bollire: s'è finalmente ritrouato, che il diſtillare delle piante à bagno d'acqua calda, qual chiamano di Ma-

ria,

ria, ouero al calore del ſuo vapore, ſuperano in bontà, & in chiarezza tutte le altre predette; & cio ſi conoſce; Imperoche queſte riportano ſeco gl'odori, & i ſapori natiui, & naturali dell'herbe, da cui ſi diſtillano; Et queſto interuiene; percioche il bagno dell'acqua calda con la ſua humidità, conſerua, & ritiene vnite tutte le parti piu ſottili, che ſi contengono nelle piante. Il che fa che queſte non ſi riſoluino nelle piante che ſi lambiccano, coſi come ſi riſoluono ageuolmente in quelle, che ſi fanno con campane di piombo, & s'abbruſciano ne i vaſi di rame oue ſi mettono per la violenza del fuoco ò di legna ò di carbone, che ſi fa loro continuamente ſotto; Et però tanta differenza è tra le acque, che ſi diſtillano per campane di piombo, & quelle che ſi fanno à bagno con cappelli di vetro, quanto è veramente fra l'acqua & il vino, ò fra l'oro, & il piombo. Imperoche quelle che ſi fanno nel bagno dell'acqua che boglia, ouero al caldo del ſuo vapore con lambicchi di vetro (come dimoſtraremo dipoi) non ſono veramente punto differenti nell'odore, & nel ſapore dalle iſteſſe piante, da cui ſi diſtillano. Imo che non ſolamente riportano ſeco le proprie qualità delle piante, ma ſono coſi limpide, & ſincere, che non vi ſi ſente punto di odore di fumo, ne d'altra qual ſi voglia coſa, che non ſia naturale di quell'herbe, dalle quali ſi cauano; Et per il contrario mai, ò rariſſime volte ſi guſtano l'acque fatte per lambicchi di piombo, che non laſcino la bocca piena ò di fumo, ò di abruſciato. La qual coſa non ſolamente commoue la nauſea, & lo ſtomacho à chi le guſta, & ſpetialmẽte alli amalati, i quali ſono ſempre piu difficili da contentare, che i ſani, ma nuocono molto al petto, allo ſtomacho, al fegato, & alle viſcere di tutto'l corpo, per riportare elle ſeco la mala qualità del piombo con cui ſi diſtillano. Et però ben diceua Galeno nel ſettimo libro delle cõpoſitioni de i medicamenti ſecondo i luoghi al ſecondo capo nella ſua confettione fatta di capi di papaueri, che ſi deue fuggire l'acqua che ſi conduce per canali di piombo, imperoche la genera la diſenteria, & ſcortica le budella. Et che coſi ſia ſe ne vede manifeſtamente l'eſſempio nell'acqua dell'Aſſenzo fatta con lambicco di piombo, per eſſer ella dolce, & non amara. Il che non d'altronde le auuiene (come ne dimoſtra la cotidiana ſperienza) che da i lambicchi di piombo con i quali ſi diſtilla. Et cio non ſolamẽte ſi guſta nell'acqua dell'Aſſenzo, ma in tutte le altre, che ſi fanno di herbe di natura calde, & acute, come ſono quelle del pulegio, della menta, della calamintha, del thimo, della ſatureia, & altre ſimili; Imperoche infettandoſi la interna parte del lambicco di piombo per la molta acutezza del caldo vapore di cotali piante che continuamente la percuote, ſi viene pian piano à calcinare, & conuertirſi in ſottiliſſima biacca, la quale meſcolandoſi con l'acqua che diſtilla, la fa diuentar dolce, perche tale è il ſuo ſapore. Il che ſpeſſe volte ſi vede manifeſtamente nel ſedime, ouero feccia bianca, che fanno cotali acque nel fondo de' vaſi oue ſi ripoſano qualche giorno; & maſſimamente in quelle che ſi diſtillano con le campane nuoue. Imperoche quelle che ſono ſtate vſate per lambiccare qualche tempo hanno gia fatto di dẽtro per tutto vna croſta, come di geſſo, la quale oſta non poco, che il vapore dell'herbe non poſſino piu corrompere il piombo, ne farlo diuentar biacca. Ne ſi marauigli alcuno: ſe dalli acuti vapori delle piante ſi corrompa la ſuperficie del piõbo, & diuenti biacca, ſcriuendo Dioſcoride che la biacca ſi fa di lamine di piombo poſte ſopra vna graticola di canne ſopra vn vaſo di aceto à pigliarne il vapore. Il che non ſi vede, ne ſi guſta in quelle acque che ſi lambiccano nel bagno dell'acqua calda con i vaſi di vetro. Imperoche guſtandoſi ſi ſentono amare, & acute, ſecondo che ſono le herbe da cui ſi diſtillano. Oltre à cio non vi ſi ſente dolcezza veruna, percioche da i lambicchi di vetro non pigliano ne odore, ne ſapore accidentale veruno. Quelle poi che ſi lambiccano per la veſcica (che coſi chiamano quello inſtrumento di rame ſtagnato, cõ il quale fanno l'acqua vite) ſono anchora molto migliori, che quelle che ſi fanno con i lambicchi di piõbo, perche il fuoco del fornello bollendo l'herbe nell'acqua non le puo abbruſciare, ne dar loro odore di fumo. Ma con tutto ciò non hanno in ſe la pura qualità delle piante loro, per la miſtura che hanno dell'acqua commune, con la quale ſi pongono nella veſcica, la quale ſuffoca, & indebiliſce le facultà loro: & però quelle che ſi fanno con il calore dell'acqua del bagno, & con quello del ſuo vapore portano la palma, & vincono di bontà, di chiarezza, d'odore, & di ſapore tutte le altre in qual ſi vogli altro modo

distillate, & massimamente quelle piu dell'altre lo dimostrano, che si fanno d'herbe calide di propria natura. Et questo potrà bastare per vno vniuersale auiso, quantunque breue, & succinto, del modo di distillare l'acque dalle herbe & da i lor fiori. Imperoche piu particolarmente dichiararemo il tutto di sotto doue metteremo le figure de i lambicchi, & de i fornelli loro. Però dico che le acque lambiccate con le campane di piombo si debbono del tutto tralasciare, & mettere in vso quelle che si fanno nel bagno. Imperoche se secondo che scriue Galeno, le acque fredde delle fontane, che scorrono per canali di piombo sono cosi nociue, che fanno la disenteria à chi continua di berle, tanto maggiormente possono nuocere quelle, che si lambicano con lambicchi di piombo, che con la caldezza, & acutezza loro ne radono la sustanza, & ne la riportano seco conuertita in biacca laquale si connumera tra li veleni. Ma douendo dire anchora di quanto spetta di sapere intorno alle facultà dell'acque lambiccate, è da sapere, che hanno le virtù medesime, che le piante da cui si distillano, ma non però sono cosi virtuose, come le piante stesse: Percioche nel distillarsi si suanisce non poco delle piu sottili parti loro, le quali si perdono, & se ne vanno in fumo. Et però i Medici, che sanno molto ben questo, vsano piu volentieri nel curare le dicottioni, che le acque distillate, vedendosi manifestamente che nelle dicottioni si gusta, & si sente piu il sapore, & l'odore delle piante, delle radici, de semi, & de fiori che nell'acque distillate. Ma per che le dicottioni non piacciano vgualmente à tutti li amalati, come fanno le acque distillate si deueno però piu presto vsare le acque, che le dicottioni, doue desideriamo con beuande piu grate fare li amalati piu pronti à obedire al pigliare delle medicine. Nel che fare si vi ricerca però anchora la diligenza, & fedeltà delli spetiali se vogliono acquistar buon nome, & buona fama, & esser in maggior gratia de i Medici, & delli amalati, non mancando di distillare à bagno con ogni loro industria, & diligenza. Percioche le acque, che si distillano & diligentemente, & come si conuiene sono veramente molto vtili nella medicina, di modo che nelle compositioni di molti medicamenti si possono ragioneuolmente anteporre alle dicottioni. Perche doue nelle ardentissime febri ò nei grandissimi caldi della state s'habbi da fare qualche sorte di beuanda, che possa bene spegnere la sete, & dilettare il gusto delli amalati, ciò per il vero meglio, & piu felicemente si farà con le acque distillate, accompagnate ò con vino di Melagrani, ò con giulepo violato, ò di succhio di cedri, ò di limoni, che con ogni dicottione fatta quanto si vogli diligentemente. Il medesimo accaderà anchora, doue s'habbi da fare ò colliri per gl'occhi, ò epithime per il fegato, & per il cuore, ò osirhodini per la fronte, & per il capo. Lasciarò star di dire quanto sia commodo l'artificio di distillare l'acque per far soauissimi odori, cosi per l'vso de Medici, come per le delitie de i corpi de i sani, come sono quelle, che si fanno delle rose, & de i fiori d'aranci, di mirti, & d'altri assai che spirano di soauissimo odore. Ne dirò quanto sieno stimate dalle gentilissime madonne hauendole elle in vso non solamente per gl'odori, ma anchora per abbellirsi & adornarsi. Per il che fare sono efficacissime quelle delle radici della frassinella, della brionia, qual noi chiamiamo zucca saluatica, del cocomero saluatico, dell'aro, de fiori delle faue, del ligustro, & della tilia. Ma dirò bene che supera di bontà, & di vaghezza tutte le sudette quella che si fa di succhio di limoni, nel quale sieno stati infusi, & per alquanti giorni disfatti i gusci di certe minutissime, & biachissime chioccioline: chiamate da alcuni porcellette, che si vendono in filze, & non piu grandi d'vn grano di pisselli, distillata à bagno di Maria. Imperoche questa non solamente assottiglia la pelle, & spiana le rughe della faccia, ma la fa splendida, & ben chiara. Il che non mi son voluto tacere, accioche si conosca, che trattando io delle acque distillate, non ho solamente voluto sodisfare, & compiacere à gli huomini, ma anchora alle nobilissime & gentilissime madonne, che si dilettano di viuere & politicamente, & con delicatezza. Imperoche mi persuado, che l'acquistarmi la gratia loro non mi possa se non apportare fama, & honore. Onde vengono à concludere, che sia necessariissimo l'vso dell'acque distillate appresso à tutte le nationi, & massimamente appresso à quei medici, i quali desiderano di essercitare la medicina politicamente & con lode di tutti.

PRIMA FORNACE.

QVesta fornace (come appare per il suo disegno) puo supplire per lambiccare con XXXVIII. campane di piombo, & tutte possono lambiccare, & lauorare con vn fuoco solo: & n'ho voluto dare il disegno, ouero modello, non già perche voglia insegnare à fabricare vna simile fornace, essendo l'acque lambiccate à piombo nociue molto à i corpi humani nell'interiora (come habbiamo detto di sopra) & però è da lasciarle stare: ma solamente per dimostrare, come s'ingegnassero i successori di colui, che ritrouò il modo di lambiccare con le campane di piombo, à trouar modo con manco spesa di legna per far fuoco, ò di carbone, à distillare in vn giorno, & in vna notte gran quantità di acqua.

SECONDA FORNACE.

QVesto fornello ha dentro di se murato vn caldaro di rame stagnato, del tutto simile à quello con cui si fa cõmunemente l'acqua vite con il suo cappello parimente di rame stagnato, la canna del quale passa à trauerso d'una botte piena d'acqua fredda, acciochè gli spiriti del vino non si risoluino in aria, ma si condensino, & si conuertischino in acqua. Questo modo di lambiccare è hoggidì in vso com munemente (come habbiamo detto di sopra) in tutte le spetiarie di Germania: & quantunque l'acque che si fanno con esso non si possino equiparare in bontà con quelle, che si fanno nel bagno di Maria; nondimeno sono però molto migliori, & molto piu gioueuoli di quelle, che si lambiccano con le campane di piombo. Con questo istesso lambicco si fanno tutti li ogli delli Aromati, cioè quello di cannella, di garofani, di noci moscade, di seme di anisi, di finocchio, di comino, & altri simili. parimente si fa cosi anchora quello delle bacche del ginepro, del legno aloe, del legno guaiaco, del pepe; & di qual si vogli altra cosa odorifera. I quali tutti si possono vedere, & ritrouare in Verona alla spetiaria della Campana d'oro appresso à M. Francesco Calceolario, peritissimo distillatore di tutte le cose rare, & pretiose: & non solamente questi sudetti si ritrouano appresso di lui, ma quello di vetriolo, & di tutte le gomme; puri, sinceri, & netti, senza compagnia d'altro liquore alcuno. Et con tutti questi vi si ritroua diligentissimamente preparato il nostro olio delli scorpioni, medicamento veramente miracoloso in tutti i morsi de gl'animali velenosi, contra tutti li veleni, contra la peste, & contra le petecchie, vermi, dolori colici, & matricali.

TERZA FORNACE.

QVest'altro è vn bagno di Maria ſemplicemente fabricato con vn lambicco ſolo. Il caldaro doue ſta dentro l'acqua(come ſi vede per queſto diſegno)è murato nel fornello,& il vaſo che ſi empie d'herbe, ò di fiori, ò di qual ſi vogli altra coſa,è ſimile à vn'orinale da lambiccare fatto di ſtagno,ò di rame ſtagnato, il quale è attaccato attorno al collo, & ſcaldato con l'iſteſſo coperchio del caldaro da cui ſe n'eſce fuore con tutto il collo; di modo che non ſi puo leuar via l'uno ſenza l'altro, & la pancia di eſſo orinale, la qual pende ſotto al coperchio quando ſi cuopre il vaſo, reſta tutta ſepolta nell'acqua del caldaro; & ſopra la bocca del predetto orinale, che ſopra auanza il coperchio del caldaro ſi colloca vn cappello, ouero lambicco di vetro per cui ſi diſtilla l'acqua delle piante, che vi ſi mettono. Ma biſogna auuertire, che non ſi laſci mancare l'acqua nel caldaro, che ſi conſuma per il bollire, & però biſogna aggiungeruene ſpeſſo di calda,cauando fuore il zaffo, che ſi vede dalla parte ſiniſtra del coperchio.

Del modo di distillare

QVARTA FORNACE.

CON questo altro bagno si puo distillare con cinque lambicchi, quattro cioè i cui orinali stanno sepolti nell'acqua fino al collo, & vno che sta collocato nel vaso in cima, il qual distilla con il calore del vapore dell'acqua del caldaro, che stà da basso sopra al fornello, il quale se ne va salendo per la canna, che sostiene il vaso, che è in cima. Possonsi li quattro orinali che stanno sepolti nel bagno fare cosi di vetro come di stagno, ò di rame stagnato, ma i cappelli bisogna che sieno di vetro. l'orinale poi che serue in cima per lambiccare con il vapore dell'acqua del bagno, andando saldato con il coperchio, accioche il vapore, trouando qualche fessura non se ne fugga fuore, non puo essere d'altro, che di stagno, ò di rame stagnato; ma ben il cappello debbe esser di vetro. Queste adunque acque fatte con il vapore dell'acqua predetta sono veramente le piu eccellenti di tutte, ma non se ne puo fare se non poca quantità.

QVINTA FORNACE.

QVesto è vn bagno bellissimo. Il fondamento del quale è vn caldaro grande di rame murato nel fornello con il suo coperchio, che lo serra à modo d'una scatola, nel qual bagno sta dentro vn vaso di stagno fabricato à modo d'uno orinale, ma di sotto largo, & ventroso, & lungo tre buone spanne, il quale resta con il collo di fuore vscendo per vn largo pertugio fatto nel coperchio del caldaro vna buona spanna, sopra al quale orinale si pone vn cappello, ouer lambicco fatto di stagno, all'intorno del quale, (come quì si vede disegnato) è fabricato vn catino del medesimo metallo, conglutinato con il detto, ilqual circonda il predetto cappello, ouero lambicco di modo, che il circolo dell'orificio del catino è lontano dal cappello da per tutto all'intorno quattro buone dita. Et questo tal catino è fatto per riceuere l'acqua fredda, che vi scende dal vaso che è posto nella piu superior parte del fornello per la canna che vi si vede; la quale si puo serrare, & aprire secondo il bisogno con la sua chiaue, che si gira attorno; & questa acqua fredda si mette in detto catino, accioche tenga rinfrescato il cappello che vi sta dentro; Imperoche restando continuamente il cappello freddo, fa che il vapore delle piante che vi sale, si condensi piu facilmente, & si conuertisca in acqua. Il che è causa che i distillatori cauino assai piu acqua, & migliore. Et come questa acqua fredda per il gran caldo del capello si riscalda, se ne caua fuore per la canna collocata di sotto nella

parte

parte destra voltando la chiaue,& si riempie di fredda, di cui è sempre pieno il vaso, che stà in cima della torre. Ma accioche non sia tanto faticoso à i ministri di votare, & riempire cosi spesse volte il catino doue l'acqua fredda circonda il cappello, si puo di tal sorte registrare con la chiaue la canna del vaso della torre, che porge l'acqua fredda, che ve ne sgoccioli continuamente tanta quantità, quanta se ne possa votare per la canna del catino, che circonda il cappello parimente registrata dalla sua chiaue. Imperoche cosi facendo, l'acqua che restarà nel catino sarà sempre fredda. Ma accioche il caldaro che è murato nel fornello stia anchora lui continuamente pieno,& che bogliendo non si scemi è stato fatto con arte, che l'altro vaso di rame che è posto nella parte piu bassa della torre, il quale è pieno d'acqua ben calda distilli continuamente pian piano nel predetto caldaro con il registro della canna cosi bene acconcio, che tanta quantità d'acqua entri nel caldaro, quanta ne risolui il fuoco che vi si fa sotto. Et l'acqua ch'è nel vaso della torre si scalda con il medesimo fuoco del fornello, per esser la torre vacua fino al fondo del vaso. La canna poi à man sinistra, che esce del catino, che circonda il cappello è la istessa del cappello per cui distilla delle herbe in quel vaso oue ella entra.

VLTIMA FORNACE.

Questa

QVesta vltima fornace si vsa in Venetia, & anchora in Napoli doue hanno copia di cappelli di vetro, con la qual fornace con il calor del fuoco, che vi si fa dentro distillano in vn giorno, & vna notte fino à cento libre di acqua. Questa fornace è tonda, come si vede quì per la sua figura, & del tutto simile à i fornelli delle stufe, che si fanno in Germania. Questa ha dentro gran numero di orinali di terra cotta vetriati, come si vede, i quali vi sono incassati, & murati con bello artificio con creta, ouero luto fatto di creta, cimatura, & sterco di cauallo. Sopra questi orinali adunque si pongono i cappelli di vetro, à ciascuno il suo, & ciascuno cappello ha il suo recipiente pur di vetro attaccato con vna corda al groppo del lambicco. Scaldasi questa fornace con le legna, come si scaldano in Germania le stufe, ma fin che la fornace è troppo calda non si mettono l'herbe ne i vasi, accioche non si abbrusciassero, & l'acque sapessero di fumo: Ma come il calore si comincia à rimettere, all'hora quattro, ouer sei ministri gli vanno empiendo di herbe, & ci accommodano sopra i cappelli, & li recipienti, & serrano la bocca del forno, acciochè il caldo vi si mantenga. Et cosi in questo modo fanno gran quantità di acque, le quali in vero sono migliori di quelle che si fanno con campane di piombo, percioche non riportano seco alcuna mala qualità metallica.